

Für 4 Personen

Marroni-Mousse

- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 50g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 150g Vermicelles
- 1 dl Rahm

Zubereitung

Das Eigelb mit dem Ei und dem Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in die noch warme Masse geben. Die Masse kalt schlagen. Das Vermicelles unter die Masse ziehen. Den Rahm schlagen und unter die Menge ziehen. Kalt stellen.

Anrichten

Mit einem heissen Dessertlöffel nussartige Quenelle ausstechen und auf den Teller geben. Nach Belieben mit Vermicelles, gebrochenen Meringueschalen, Rotweinzwetschgen oder Feigen, einem Minzensträusschen und Rahmrosetten ausgarnieren.

Rotwein-Feigen (oder Zwetschgen)

- ¼ l Rotwein
- 50g Zucker
- 2 Nelken
- ½ Zimtstange
- 1 KL Vanillecrèmepulver
- 4 cl Rotwein
- 8 frische Feigen oder Zwetschgen

Zubereitung

¼ l Rotwein, Zucker, Nelken und Zimtstangen zusammen aufkochen. Das Vanillecrèmepulver mit 4 cl Rotwein auflösen und damit den Fond leicht abbinden. Die Feigen bzw. Zwetschgen waschen, dem Fond beigegeben, kurz aufkochen und einige Minuten ziehen lassen. Anschliessend kühl stellen.